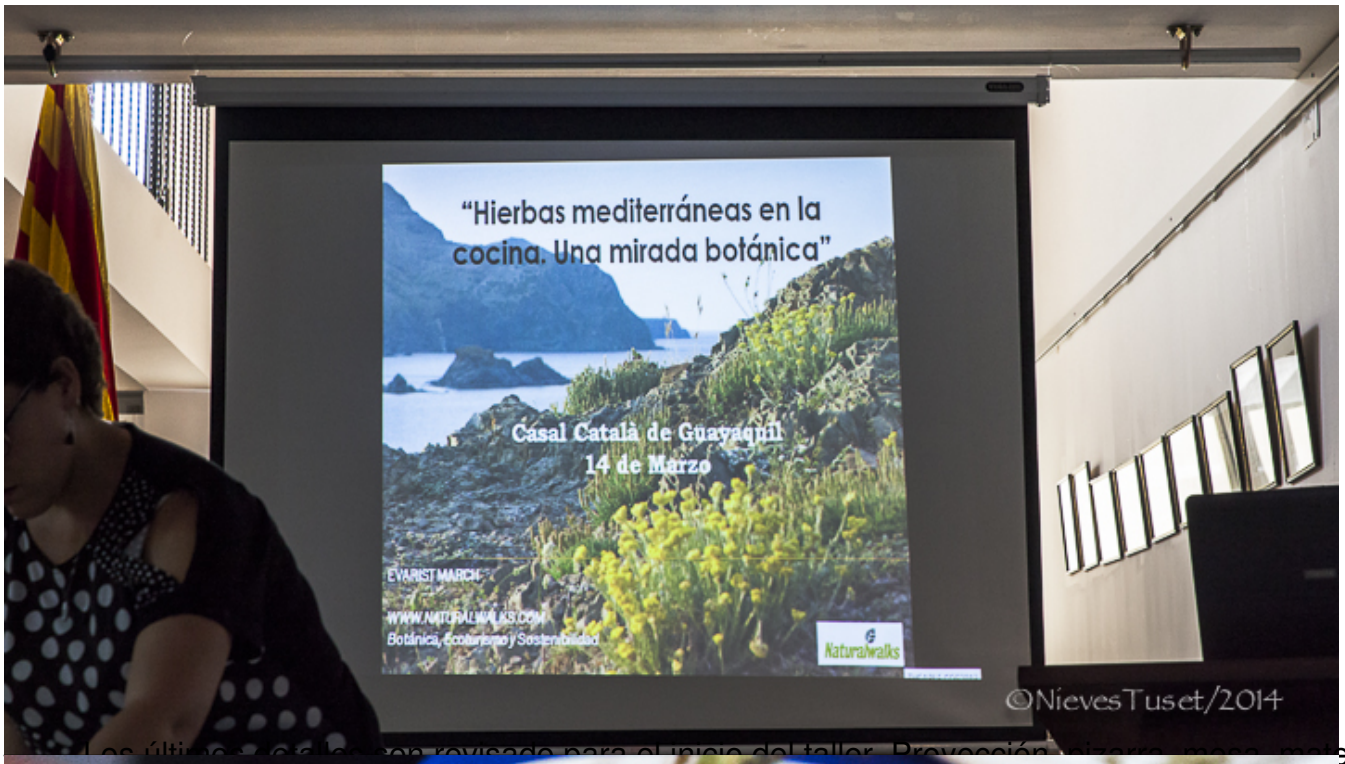
El catalán Evarist March i Sarlat muestra la hoja del hinojo. En el taller se revisó en entorno de las

Marina Marcia, administradora y profesora del Casal, presentó al profesor Evarist March i Sarlat.

Lola García, madre de Marina, colabora con Evarist, en la presentación de las hierbas, especies y



Los últimos [illegible] revisado para el inicio del taller. Proyección, pizarra, mesa, material, etc.

Una de las reinas de las hierbas es el laurel. El paquete amarrado con piola es una combinación d

Pimienta rosada, en Cata

©NievesTuset/2014

De las setas, que podría ser materia de un taller completo, se revisó también el entorno donde cre

También se enfatizó que la dosificación de muchas especies de hongos en la cocina debe tener el co

©NievesTuset/2014

©NievesTuset/2014

©NievesTuset/2014

{iframe}http://www.elcomercio.com/tendencias/de-hierbas-y-plantas-se.html{/iframe}

EL UNIVERSO

Biólogo catalán dicta taller de gastronomía con hierbas y aromas

<

>

El expositor recalcó la importancia que tiene conocer la función y propiedades de cada planta y hongo. Ronny Zambrano

12

Dar a conocer la variedad de hongos y especias mediterráneas que pueden mejorar el sabor y el aroma de un plato fue el objetivo del taller de cocina gastrobotánica dictado por el biólogo catalán Everist March, en el Casal Català, en Urdesa Central.

La cantidad de hongos y sales que existen para la cocina son innumerables, en cada región y continente la variedad es muy amplia, pero según este biólogo catalán es importante conocer bien el fin que tiene cada uno para saber de qué forma puede ser utilizado.

"Yo trabajo con doctores y chefs, los ayudo a conocer las propiedades, vitaminas y minerales de cada hongo y así ver si son medicinales o comestibles, y ver de qué forma se lo puede implementar", dice Everist.

El cuenta que algunos hongos pueden ser tan nutritivos para los humanos como muchos alimentos vegetales o animales, debido a la cantidad de agua, proteínas, vitaminas y minerales que contienen. Históricamente muchos de estos han sido utilizados en la cocina mediterránea tradicional hasta la alta gastronomía.

Varias de las especias como salvia, romero, hinojo, artemisia, ajenjo, entre otras, se pueden encontrar en los mercados locales, "lo curioso es que aquí no las presentan como opciones para la gastronomía, sino para otros fines comerciales o medicinales", explica.

"En cuanto a los hongos veo que hay poca presencia aquí, mayormente utilizan el hongo Portobello; pero existen muchos como los lactarios o los boletos que se usen secos", comenta el experto.

Para él es sorprendente ver cómo plantas como las acederas, que están en la mayoría de los jardines, son consideradas como maleza, mientras que esa misma planta, en Europa, se vende a un precio elevado por ser muy útil para cocinar.

"Me parece muy interesante, porque yo he estudiado gastronomía y soy chef, entonces me apasiona conocer el mundo de las plantas", dice Jorge Jiménez, dueño del restaurante San Paulí.

También es importante conocer qué parte de una planta puede ser utilizada, por ejemplo, Everist explica que se puede utilizar la flor para crear aromas y decorar platos; las hojas se pueden usar como verdura para acompañar un plato; condimento o hasta recipiente para crear un plato de una forma creativa.

Las sales de hierbas fueron una de las alternativas que Everist presentó. Estas sales aromatizadas deben secarse y molerse hasta convertirse en polvo y que pueden de

2017-5-12 Biólogo catalán dicta taller de gastronomía con hierbas y aromas | Viva | Noticias | El Universo

"El término gastronomía es tan amplio que permite que toda la imaginación se pueda poner en un plato", concluye.

Dato
Las plantas y los hongos son recursos que están más a la lcance que otras opciones naturales para condimentar.

Conocemos más recursos de cocina, y todas las partes que se pueden utilizar de un mismo vegetal".
Ma. Fernanda Salas
Instructora del Instituto Superior de Arte Culinario

http://www.eluniverso.com/noticias/2014/04/03/nota/2571961/cocinar-hierbas-aromas 2/2

con Evarist March i Sarlat

hierbas aromáticas y setas en la cocina mediterránea

viernes
14
marzo
16:00
hasta
20:00

Mirtos
706-A
y Ficus
urdesa

Coloborá en gastrobotánica con

- Universidad Autónoma de Barcelona
- El Celler de Can Roca
- Chef Ferran Adrià

INFO Teléfono: (04) 2381020
comunicaciones@casalguayaquil.com

adhesión: US$80.00

Casal Català
Guayaquil

Naturalwalks

CASAL CATALÀ DE GUAYAQUIL

Comunitats Catalanes de l'Exterior

Generalitat de Catalunya
Departament de la Vicepresidència
Afers Exteriors i Cooperació